

7-QUART SLOW COOKER
MIJOTEUSE DE 6,5 LITRES (7 PINTES)

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245

For **online customer service** and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Service à la clientèle:

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)
1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vour à
www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODÈLE
❍ SL5470C

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❍ Read all instructions.
- ❍ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❍ To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
- ❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❍ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- ❍ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❍ Do not use outdoors.
- ❍ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❍ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❍ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❍ To disconnect, turn any control to OFF then remove plug from wall outlet.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

Additional Important Safeguards

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

- ❍ A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
- ❍ If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **Do not reach into the water!**
- ❍ When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
- ❍ Do not leave this appliance unattended during use.
- ❍ If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
- ❍ The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
- ❍ Do not use this appliance in an unstable position.
- ❍ Never use the stoneware liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- ❍ Lift off glass lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware liner.

Caution: To prevent damage or shock hazard, do not cook in cooking base. Cook only in stoneware liner provided.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER

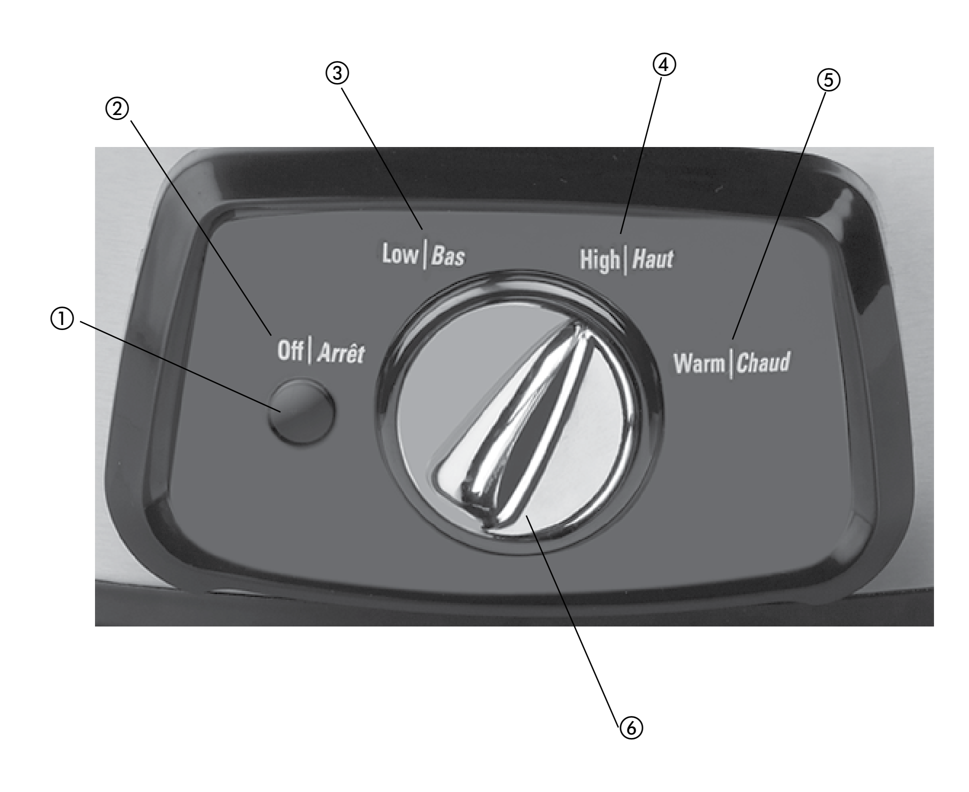
Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid handle
2. Inverted lid handle
† 3. Tempered glass lid (Part # SL5470C-01)
† 4. Removable stoneware liner (Part # SL5470C-02)
5. Cool-touch handles
6. Cooking base
7. Power cord
8. Polarized plug
9. Control knob

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

TEMPERATURE CONTROL



1. **On indicator light**
2. **Off**
3. **Low temperature setting**
4. **High temperature setting**
5. **Warm temperature setting**
6. **Control knob**

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, and any stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash the stoneware liner and the glass lid as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Place the clean, dry stoneware liner into the cooking base.

HOW TO USE


A

1. Add the ingredients to be cooked into the stoneware liner **(A)**.


B

2. Place the lid, handle side up, on the stoneware liner **(B)**.


C

3. Plug in the appliance. Turn the control knob to HIGH or LOW temperature setting, as desired. The ON indicator light will come on and stay on until the slow cooker is turned off **(C)**.

Important: Do not cook on WARM. This feature is only for keeping cooked foods at serving temperature.

4. Set a kitchen timer to desired cooking time.
5. When cooking time is done, turn the slow cooker OFF or set to WARM.

Note: When the WARM temperature setting is selected, the ON indicator light will come on and stay on until the slow cooker is turned off.

6. When ready to serve, turn the control knob to OFF.

Note: The ON indicator light will turn off.

7. Unplug the appliance.

TIPS when using your slow cooker:

- The stoneware liner should always be filled from ½ to ¾, to avoid over and under cooking.
    - o When only half full, check for doneness 1 to 2 hours before recommended cooking time.
    - o To avoid spillovers, do not fill slow cooker more than ¾ full.
- Always cook with the lid on.
    - o Do not open lid during first 2 hours of cooking; this allows heat to rise efficiently.
    - o Open the lid as little as possible, to assure even cooking.
- Most recipes can be cooked on either HIGH or LOW. Many recipes will give the time for both.
- **Important: When the appliance is in use, always use pot holders when handling the lid or the stoneware liner.**

Caution: When removing the lid, always lift it away from the body to prevent getting burnt from the hot steam.

- To save time, fill the stoneware liner the night before and refrigerate. You may need to add some extra cooking time because the food and stoneware liner are cold.
- To store the stoneware liner or to place in the refrigerator, invert the lid. It is easy to use the small lid handle on the bottom of the lid, making it handy to remove and turn over.

Important: If there is a power outage, the slow cooker will turn off. If this is discovered quickly, continue cooking when the power is restored. If you are not sure how long the slow cooker has not been functioning, discard the food.

HINTS ON INGREDIENTS IN THE SLOW COOKER:

DAIRY

- Milk products, especially those low in fat, tend to curdle if cooked too long; add them toward the end of the cooking time.
- Evaporated milk and condensed soups are great substitutes for milk and cream.

SOUPS AND STEWS

- Because there is little evaporation, soups and stews require less liquid than usual.
- If too thick, add additional liquid in last ½ hour of cooking or at serving time.
- Condensed soups and dry soup mixes add great flavor and body to sauces.

MEATS

- The higher the fat content, the less liquid needed. Also, place thickly sliced onions under fattier meat to keep it above the drippings.
- Browning before cooking in the slow cooker is not necessary; however, browning meats, lightly coated in flour gives more body and flavor to sauces. This works for ground meat as well.
- Make sure top of meat does not touch the lid.
- Cooking times are an estimate and will vary depending upon the size of the meat, the bones and the cut.

  Meat with bone in will take longer to cook.

  Lean meats and poultry will cook faster.
- Meats slow cooked in liquids develop great flavor with a minimum of effort.
- Use HIGH for more tender cuts of meat; use LOW for tougher cuts.

VEGETABLES

- Place vegetables below or on the sides; they usually take longer to cook than the meat.
- Vegetables cook well; they develop better flavor and don't break down as they would in your oven.

FISH

- Fish cooks quickly; add it for the last 15 minutes.

BEANS

- Do not add dried beans to the slow cooker; cook them first.
- Canned beans are the perfect substitute for dried beans.

SEASONINGS

- Fresh herbs should be added at the end of the cooking cycle. If cooked too long they lose their color and flavor.
- Dried herbs work well in the slow cooker and can be added at the beginning. They can become stronger on longer cooking; begin with less and add at end, if needed.
- Some spices and dried herbs, such as cinnamon sticks, bay leaves and whole peppercorns can become quite intense with long cooking, so use sparingly.
- If using bay leaves, remember to remove before serving.

Care and Cleaning

CARING FOR YOUR SLOW COOKER

❍ Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place the hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.

❍ Avoid hitting the stoneware liner or glass lid against the faucet or other hard surfaces.

❍ Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This slow cooker requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.

Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CLEANING YOUR SLOW COOKER

Caution: Never immerse cooking base or cord in water or other liquids.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Wash stoneware liner and glass lid in warm, soapy water. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm, soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad.

Note: Both stoneware liner and glass lid are dishwasher-safe.

3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge.

Important: Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.

STORING YOUR SLOW COOKER

1. Dry thoroughly before storing.
2. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Food is undercooked.	May have used the wrong setting. The power may have been interrupted. The lid may have been improperly placed on the slow cooker. The power in your home may be slightly different.	Make sure you did not use WARM to cook foods. If the power was interrupted and you don't know for how long; discard the food. Make sure the lid is placed evenly on top of the stoneware liner.
The food is overcooked.	There may be a difference between your favorite recipe and the operation of the slow cooker. Not all slow cookers cook exactly the same.	As you use the slow cooker, make note of any changes in time on your favorite recipes.
The vegetables were not done when the meat was.	The foods may have been improperly placed in the slow cooker.	Place the vegetables on the bottom and sides of the stoneware liner. Place the meat on the vegetables and in the center of the stoneware liner.

RECIPES

LENTIL SOUP

¼ lb. pancetta
8 oz. smoked sausage, cut into bite-size pieces
1 cup chopped onion
2 large cloves garlic, chopped
6 cups vegetable broth or water
1 lb. dried lentils, sorted and rinsed
1 can (16 oz.) garbanzo beans, rinsed and drained
1 can (14 ½ oz.) diced tomatoes
1 ½ cup chopped carrots
1 cup thickly sliced celery
1 tsp. dried thyme
1 ½ tsp. salt
½ tsp. black pepper
½ cup chopped celery leaves

In a skillet, cook pancetta over medium heat until golden on all sides, stirring often. Remove with slotted spoon and set aside. Add onion and garlic to skillet and cook until onion is softened. Spoon the mixture into the **Black & Decker®** Slow Cooker stoneware liner. Add pancetta and remaining ingredients, except celery leaves.

Cover and cook on HIGH for 4 to 5 hours or on LOW setting for 8 to 10 hours, until lentils are very tender. Stir in celery leaves.

Makes about 8 servings.

VEGETABLE LASAGNA

12 lasagna noodles
2 cups ricotta cheese
1 lb. mozzarella cheese, shredded
¼ cup chopped Italian parsley
¾ cup shredded Parmesan cheese
1 egg
½ lb. mushrooms, sliced
2 tbsp. olive oil
2 cups sliced squash, yellow and/or zucchini
1 bunch green onions, sliced
2 large cloves garlic, minced
2 tbsp. chopped fresh basil
1 jar (16 oz.) marinara sauce

Cook lasagna noodles according to package directions in boiling salted water.

Meanwhile, in medium bowl, combine ricotta, ½ cup shredded mozzarella cheese parsley, ¼ cup shredded Parmesan cheese and egg; blend well. Set aside.

In a skillet, sauté mushrooms in olive oil. Add squash, green onions, garlic and basil and cook, stirring frequently, until vegetables are just softened.

To assemble lasagna, spread 1 cup marinara sauce in bottom of the **Black & Decker®** Slow Cooker stoneware liner. Arrange 3 lasagna noodles on sauce; top with ½ each ricotta mixture, vegetable mixture, remaining mozzarella and Parmesan cheese. Top with ½ cup marinara sauce. Repeat layering 2 times. Top with remaining sauce and cheeses.

Cover and cook on LOW for 4 hours.

Makes about 12 servings.

OSSO BUCCO

2 tbsp. all-purpose flour

1 ¼ tsp. salt

¾ tsp. seasoned pepper

4 lbs. veal shanks

2 tbsp. olive oil

3 medium turnips, quartered (about 1 ¼ lbs.)

3 medium onions, quartered

3 large carrots, cut in 2 – inch pieces

2 large cloves garlic, coarsely chopped

1 can (14 ½ oz.) diced tomatoes

1 ¼ cup beef broth

½ cup dry red wine

2 tbsp. cornstarch

In plastic bag, combine flour, salt and seasoned pepper. Add veal; close bag and turn to coat meat evenly. In a skillet, brown veal on all sides in olive oil.

Place turnips, onions, carrots and garlic in bottom of the **Black & Decker®** Slow Cooker stoneware liner. Place veal on top of vegetables. In a bowl, combine tomatoes, 1 cup beef broth and wine. Pour oven veal.

Cover and cook on HIGH for 4 hours or on LOW for 6 hours, until veal is tender.

Arrange veal and vegetables onto serving platter.

Makes about 8 servings.

BEEF POT ROAST DINNER

6 medium carrots, cut in 2 ½ inch pieces (about 2 cups)

4 medium potatoes, quartered

1 bag (20 oz.) frozen pearl onions

4 large cloves garlic, chopped

4 lb. boneless bottom round roast

½ tsp. salt

¼ tsp. coarsely ground pepper

1 envelope beef onion soup mix

1 cup beef broth

1 ½ tsp. herbs de Provence

½ tsp. dried thyme

Place half of the vegetables on bottom of the **Black & Decker®** Slow Cooker stoneware liner. Season beef with salt and pepper. Place on top of vegetables.

Add remaining vegetables. Spread around roast.

In measuring cup or bowl, combine remaining ingredients; stir to blend. Pour over beef. Cover and cook on LOW for 6 hours, until beef is tender.

Makes 8 to 10 servings.

SHREDDED PORK SANDWICHES

2 large Vidalia onions, sliced

3 ½ lb. fresh pork butt or loin

½ tsp salt

¼ tsp. coarse black pepper

1 cup bottled barbecue sauce

1 cup beef broth

¼ cup honey

¼ cup fresh lime juice

¼ cup spicy brown mustard

2 tbsp. tomato paste

Hamburger buns

Cole slaw

Place onions in bottom of the **Black & Decker®** Slow Cooker stoneware liner. Then season pork with salt and pepper and place on top of onions, fat side up.

In large measuring cup or bowl, combine remaining ingredients; stir to blend. Pour over pork. Cover and cook on HIGH for 5 hours or until pork shreds easily when touched with a fork.

Place pork on cutting board and allow to rest 5 minutes. Using 2 forks, shred pork. Return to Slow Cooker.

Serve warm on buns topped with coleslaw.

Makes about 12 servings.

PORK ROAST WITH DRIED FRUITS

4 lb. bone in pork loin roast

1 tbsp. olive oil

1 tsp. salt

½ tsp. seasoned pepper

1 can (20 oz.) pineapple chunks

1 cup dried apricots

1 cup pitted prunes

1 cup apricot nectar

½ cup water

2 tbsp. brown sugar

2 tbsp tomato paste

2 large cloves garlic, chopped

1 tsp. herbs de Provence

In a skillet, brown pork on all sides in olive oil. Season with salt and pepper. Place pork in the **Black & Decker®** Slow Cooker stoneware liner, fat side up.

In large measuring cup or bowl, combine remaining ingredients; stir to blend. Pour over pork. Cover and cook on HIGH for 4 hours or on LOW for 6 hours, until pork is tender.

Makes about 12 servings.

BEEF SHORT RIBS

3 lbs. bone in beef short ribs

2 tsp. salt

½ tsp. coarsely ground black pepper

2 tbsp. olive oil

2 cups carrots, cut in 2-inch pieces

2 cups thickly sliced celery

1 cup coarsely chopped onion

2 large cloves garlic, chopped

1 can (14 ½ oz.) diced tomatoes

¼ cup balsamic vinegar

2 tbsp. tomato paste

1 ½ cup chopped carrots

1 tsp. herbs de Provence

1 bay leaf

Season short ribs with salt and pepper. In a skillet, brown ribs over medium heat until golden on all sides, about 3 minutes each side. Transfer to the **Black & Decker®** Slow Cooker stoneware liner. Top with vegetables. Combine remaining ingredients and pour over meat and vegetables.

Cover and cook on HIGH for 5 to 6 hours or on LOW setting for 6 to 8 hours, until beef is tender. Remove bay leaf before serving.

Makes about 6 to 8 servings.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

❍ Lire toutes les instructions.

❍ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.

❍ Afin d'éviter les risques de chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

❍ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.

❍ Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.

❍ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé. Pour un examen, une réparation ou un ajustement, communiquer avec le service à la clientèle.

❍ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessure.

❍ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

❍ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.

❍ Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz, ni dans un four.

❍ Il faut être extrêmement prudent au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

❍ Pour débrancher l'appareil, tourner toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) et retirer la fiche de la prise.

❍ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.

❍ Éviter les changements brusques de température, tels que l'ajout d'aliments réfrigérés dans l'appareil qui est déjà chaud.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

Autres mises en garde

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES. Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Il faut prendre les mesures de sécurité adéquates pour prévenir les risques de brûlures, de blessures, d'incendie et de dommages matériels.

❍ La personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité n'est pas apte à utiliser l'appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation avant d'utiliser et de nettoyer cet appareil.

❍ Si l'appareil tombe ou est accidentellement immergé dans l'eau, le débrancher immédiatement. **Ne pas mettre les mains dans l'eau!**

❍ Au moment d'utiliser cet appareil, s'assurer qu'il y a une bonne circulation d'air au-dessus et tout autour de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve contre ou près de rideaux, de revêtements muraux, de vêtements, de linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.

❍ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

❍ Si l'appareil fait défaut en cours d'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux!

❍ Le cordon de cet appareil doit être branché uniquement dans une prise de courant de 120 V c.a.

❍ Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.

❍ Ne jamais placer la cocotte en grès sur la cuisinière électrique ou à gaz ou encore sur une flamme.

❍ Pour éviter toute blessure, soulever avec soin le couvercle en verre et laisser couler l'eau dans la cocotte en grès.

Mise en garde : Pour éviter tout dommage ou risque de chocs électriques, ne pas se servir de la base de la mijoteuse pour cuire les aliments; utiliser plutôt la cocotte en grès fournie avec l'appareil.

Fiche polarisée
Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Instructions relatives au cordon
Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'emmêlement et de chutes. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

Alimentation électrique
Si le circuit électrique est surchargé en raison de l'utilisation d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il est donc recommandé d'utiliser un circuit électrique distinct dédié à cet appareil.

FAMILIARISATION AVEC LA MIJOTEUSE

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



1. **Poignée du couvercle**
2. **Poignée du inversée couvercle**

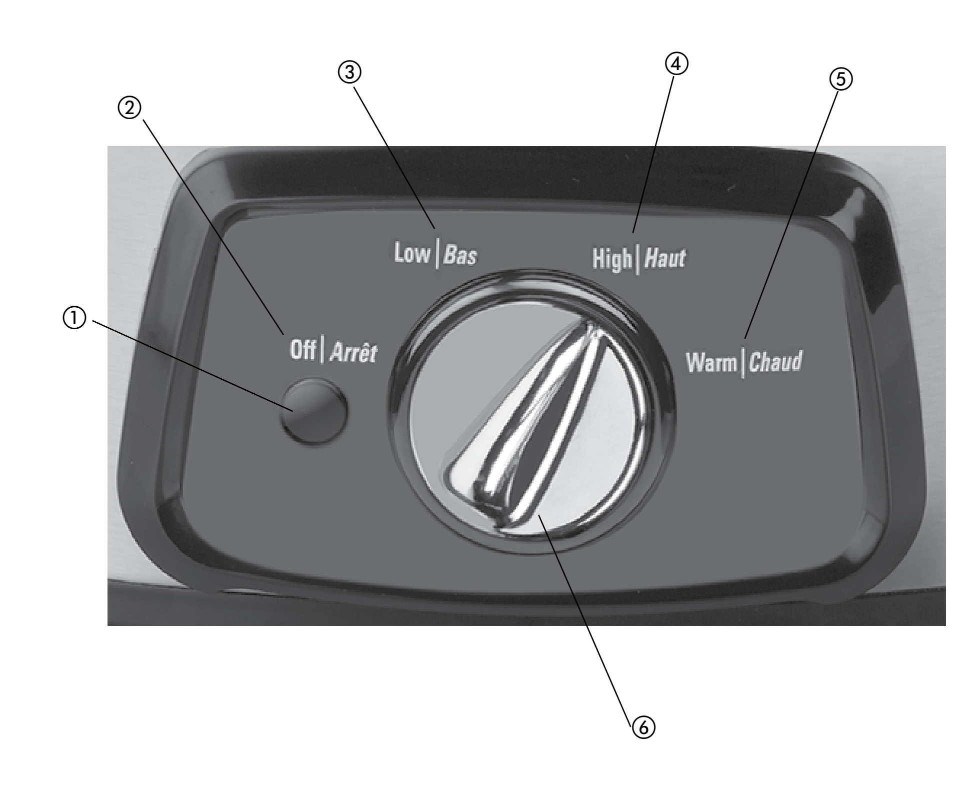
† 3. **Couvercle en verre trempé (pièce no SL5470C-01)**

† 4. **Cocotte en grès amovible (pièce no SL5470C-02)**

5. **Poignées froides au toucher**
6. **Base de la mijoteuse**
7. **Cordon d'alimentation**
8. **Fiche polarisée**
9. **Bouton de commande**

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE



1. **Témoin de fonctionnement**
2. **Arrêt**
3. **Réglage de température basse (« Bas »)**
4. **Réglage de température élevée (« Haut »)**
5. **Réglage de température pour la conservation au chaud (« Chaud »)**
6. **Bouton de commande**

Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
- Conserver la documentation.
- Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver la cocotte en grès et le couvercle en verre en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Placer la cocotte en grès propre et sèche dans la base de la mijoteuse.

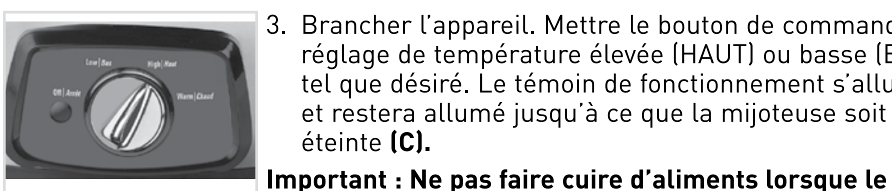
UTILISATION


A

1. Placer les ingrédients à cuire dans la cocotte en grès **(A)**.


B

2. Mettre le couvercle sur la cocotte en grès, la poignée vers le haut **(B)**.


C

3. Brancher l'appareil. Mettre le bouton de commande au réglage de température élevée (HAUT) ou basse (BAS), tel que désiré. Le témoin de fonctionnement s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la mijoteuse soit éteinte **(C)**.

Important : Ne pas faire cuire d'aliments lorsque le réglage est à CHAUD. Cette fonction n'est conçue que pour conserver les aliments au chaud avant de les servir.

4. Régler une minuterie au temps de cuisson désiré.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, éteindre la mijoteuse (ARRÊT) ou mettre le bouton de commande à CHAUD.

Remarque : Lorsque le réglage CHAUD est sélectionné, le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la mijoteuse soit éteinte.

6. Lorsque les aliments sont prêts à servir, mettre le bouton de commande à ARRÊT.

Remarque : Le témoin de fonctionnement s'éteindra.

7. Débrancher l'appareil.

CONSEILS pour l'utilisation de la mijoteuse :

- Toujours remplir la cocotte en grès à moitié ou aux trois quarts, pour éviter de trop ou de ne pas assez cuire les aliments.
    - o Lorsque la cocotte en grès est remplie seulement à moitié, vérifier si les aliments sont cuits une ou deux heures avant le temps de cuisson recommandé.
    - o Pour éviter les renversements, ne pas remplir la mijoteuse plus qu'aux trois quarts.
- Toujours laisser le couvercle sur la mijoteuse pendant la cuisson.
    - o Ne pas retirer le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson, pour que la chaleur s'accumule efficacement.
    - o Retirer le couvercle le moins souvent possible pour assurer une cuisson uniforme.
- Les réglages « Haut » et « Bas » peuvent être utilisés pour la plupart des recettes. De nombreuses recettes indiquent le temps de cuisson pour les deux réglages.
- **Important : Lorsque l'appareil fonctionne, toujours utiliser des poignées pour toucher le couvercle et la cocotte en grès.**

Mise en garde : En retirant le couvercle, s'assurer de le soulever en l'éloignant du corps pour éviter de se brûler par la vapeur qui s'échappe.

- Pour économiser du temps, remplir la cocotte en grès la veille et la réfrigérer. Il faudra peut-être prolonger le temps de cuisson, car les aliments et la cocotte en grès sont froids.
- Pour ranger la cocotte en grès ou la mettre au réfrigérateur, mettre le couvercle à l'envers. Il est facile d'utiliser la poignée du petit couvercle, située sous le couvercle, pour retirer le petit couvercle et le retourner.

Important : En cas de panne de courant, la mijoteuse s'éteint. Si vous vous rendez compte de la situation rapidement, poursuivre la cuisson une fois le courant rétabli. Si vous ne savez pas depuis combien de temps la mijoteuse ne fonctionne plus, jeter les aliments.

CONSEILS RELATIFS AUX INGRÉDIENTS À CUIRE DANS LA MIJOTEUSE :

PRODUITS LAITIERS

- Les produits laitiers, particulièrement ceux faibles en matières grasses, ont tendance à cailler s'ils cuisent trop longtemps. Ajouter ces produits à la fin de la cuisson.
- Le lait concentré et les soupes concentrées constituent d'excellents substituts pour le lait et la crème.

SOUPES ET RAGOÛTS

- Comme il y a peu d'évaporation, les soupes et les ragoûts nécessitent moins de liquide qu'à l'habitude.
- Si la soupe ou le ragoût est trop épais, ajouter du liquide à la dernière demi-heure de cuisson ou au moment de servir.
- Les soupes condensées et les préparations sèches de soupe donnent un excellent goût et de la consistance aux sauces.

VIANDES

- Plus la viande est grasse, moins il est nécessaire d'ajouter du liquide. Pour la cuisson de viandes grasses, il vaut mieux ajouter d'épaisses tranches d'oignon sous la viande afin d'éviter qu'elle ne baigne dans le gras.
- Il n'est pas nécessaire de faire revenir la viande avant de la faire cuire dans la mijoteuse. Toutefois, faire revenir la viande, légèrement enfarinée, donne plus de goût et de consistance aux sauces. Cela est aussi vrai pour la viande hachée.
- S'assurer que le dessus de la viande ne touche pas au couvercle.
- Le temps de cuisson est approximatif et varie selon la grosseur, les os et la coupe de la pièce de viande.
  - o Les pièces de viande non désossées prennent plus de temps à cuire.
  - o Les viandes maigres et les volailles cuisent plus rapidement.
- Les viandes qui mijotent dans du liquide ont plus de goût, avec un minimum d'effort.
- Faire cuire les coupes de viande tendres à « Haut », et les coupes plus coriaces à « Bas ».

LÉGUMES

- Placer les légumes sous la viande ou sur les côtés; ils prennent habituellement plus de temps à cuire que la viande.
- Les légumes sont faciles à cuire. Ils ont bon goût et ne se brisent pas en morceaux comme lorsqu'ils sont cuits au four.

POISSONS

- Le poisson cuit rapidement; l'ajouter 15 minutes avant la fin de la cuisson.

HARICOTS

- Ne pas ajouter de haricots secs dans la mijoteuse; les faire cuire d'abord.
- Les haricots en conserve constituent un substitut parfait pour les haricots secs.

ASSAISONNEMENTS

- Les herbes fraîches doivent être ajoutées à la fin du cycle de cuisson. Si elles cuisent trop longtemps, elles perdent leur couleur et leur saveur.
- Les herbes séchées conviennent parfaitement à la cuisson à la mijoteuse et doivent être incorporées dès le début. Elles ont plus de goût lorsqu'elles cuisent longtemps. Ne pas trop en mettre au début et en ajouter à la fin, au besoin.
- Certaines épices et herbes séchées, comme les bâtons de cannelle, les feuilles de laurier et les grains de poivre entiers, peuvent donner un goût très intense quand elles cuisent longtemps. Il faut donc les utiliser avec modération.
- Dans le cas des feuilles de laurier, ne pas oublier de les enlever avant de servir.

Entretien et nettoyage

ENTRETIEN DE LA MIJOTEUSE

❍ Éviter les changements brusques de température. Par exemple, ne pas mettre le couvercle en verre chaud ou la cocotte en grès chaude dans l'eau froide; ne pas les déposer non plus sur une surface humide.

❍ Éviter de heurter la cocotte en grès et le couvercle en verre contre le robinet ou contre toute autre surface dure.

❍ Ne pas utiliser la cocotte en grès ni le couvercle en verre s'ils sont ébréchés, fêlés ou sévèrement rayés.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

Cet appareil ne requiert que très peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Ne pas tenter de le réparer soi-même. Tout entretien requérant un démontage, autre que pour le nettoyage, doit être effectué par un technicien qualifié pour ce type de réparation.

NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE

Mise en garde : Ne jamais plonger la base de la mijoteuse ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou un autre liquide.

1. Toujours débrancher l'appareil après usage et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Laver la cocotte en grès et le couvercle en verre avec de l'eau savonneuse. Si des aliments collent à la cocotte, la remplir d'eau savonneuse tiède et laisser tremper avant de la nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

Remarque : La cocotte en grès et le couvercle en verre vont tous deux au lave-vaisselle.

3. Rincer et bien assécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base de la mijoteuse avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide.

Important : Ne jamais utiliser de nettoyant ni de tampon à récurer abrasifs pour nettoyer la base de la mijoteuse, car ceux-ci pourraient en endommager les surfaces.

Rangement de la mijoteuse

1. Laisser sécher complètement l'appareil avant de le ranger.
2. Ne jamais serrer le cordon autour de l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments ne sont pas assez cuits.	La mijoteuse était peut-être mal réglée. Le courant a peut-être été interrompu. Le couvercle n'était peut-être pas bien placé sur la mijoteuse. Le courant varie peut-être un peu dans votre maison.	S'assurer de ne pas utiliser le réglage « Chaud » pour faire cuire des aliments. Si vous ne savez pas pendant combien de temps le courant a été interrompu, jeter les aliments. S'assurer que le couvercle est bien en place sur le dessus de la cocotte en grès.
Les aliments sont trop cuits.	Il y a peut-être une différence entre votre recette préférée et le fonctionnement de la mijoteuse. Les mijoteuses ne cuisent pas toutes exactement de la même façon.	Lors de l'utilisation de la mijoteuse, inscrire tous les changements de temps sur votre recette préférée.
La viande était cuite, mais pas les légumes.	Les aliments n'ont peut-être pas bien été placés dans la mijoteuse.	Placer les légumes au fond et sur les côtés de la cocotte en grès. Placer la viande sur les légumes et au centre de la cocotte en grès.

RECETTES

SOUPE AUX LENTILLES

113 g (¼ lb) de pancetta
250 g (8 oz) de saucisse fumée coupée en morceaux
250 ml (1 tasse) d'oignon haché
2 grosses gousses d'ail hachées
1,5 l (6 tasses) de bouillon de légumes ou d'eau
454 g (1 lb) de lentilles sèches arrangées et rincées
1 boîte de 500 g (16 oz) de pois chiches rincés et égouttés
1 boîte de 411 g (14 ½ oz) de tomates en dés
375 ml (1 ½ tasse) de carottes hachées
250 ml (1 tasse) de céleri en tranches épaisses
5 ml (1 c. à thé) de thym séché
7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir
125 ml (½ tasse) de feuilles de céleri hachées

Dans une poêle, faire cuire la pancetta à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit dorée de tous les côtés, en remuant souvent. Retirer à l'aide d'une cuillère à égoutter et mettre de côté. Mettre l'oignon et l'ail dans la poêle et faire cuire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Verser le mélange dans la cocotte en grès de la mijoteuse **Black & Decker**MD. Ajouter la pancetta et les autres ingrédients, à l'exception des feuilles de céleri.

Couvrir et cuire à « Haut » pendant 4 à 5 heures ou à « Bas » pendant 8 à 10 heures, jusqu'à ce que les lentilles soient très tendres. Incorporer les feuilles de céleri.

Donne environ 8 portions.

FRANÇAIS

LASAGNE AUX LÉGUMES

12 lasagnes
500 ml (2 tasses) de fromage ricotta
454 g (1 lb) de mozzarella râpé
62,5 ml (¼ tasse) de persil italien haché
187,5 ml (¾ tasse) de parmesan râpé
1 œuf
227 g (½ lb) de champignons tranchés
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
500 ml (2 tasses) de courge ou de courgette tranchée
1 botte (environ 250 ml (1 tasse)) d'oignons verts hachés
2 grosses gousses d'ail émincées
30 ml (2 c. à table) de basilic frais haché
1 pot (500 g (16 oz)) de sauce marinara

Faire cuire les lasagnes dans de l'eau salée bouillante, en suivant les instructions sur l'emballage.

Pendant ce temps, dans un bol moyen, mélanger le fromage ricotta, 125 ml (½ tasse) de mozzarella râpé, le persil, 62,5 ml (¼ tasse) de parmesan râpé et l'œuf. Bien mélanger et mettre de côté.

Dans une poêle, faire sauter les champignons dans l'huile d'olive. Ajouter la courge, les oignons verts, l'ail et le basilic et faire cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.

Pour assembler la lasagne, étendre 250 ml (1 tasse) de sauce marinara dans le fond de la cocotte en grès de la mijoteuse **Black & Decker**MD. Disposer trois lasagnes sur la sauce et recouvrir d'un tiers du mélange au ricotta, d'un tiers du mélange de légumes et d'un tiers du reste de mozzarella et de parmesan. Recouvrir de 125 ml (½ tasse) de sauce marinara. Répéter cette étape deux fois. Recouvrir du reste de la sauce et des fromages.

Couvrir et faire cuire à « Bas » pendant 4 heures.

Donne environ 12 portions.

OSSO BUCCO

30 ml (2 c. à table) de farine tout usage
6,25 ml (1 ¼ c. à thé) de sel
3,75 ml (¾ c. à thé) de poivre assaisonné
1,82 kg (4 lb) de jarrets de veau
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
3 rutabagas moyens coupés en quartiers (environ 567,5 g (1 ¼ lb))
3 oignons moyens coupés en quartiers
3 grosses carottes coupées en morceaux de 5 cm (2 po)
2 grosses gousses d'ail grossièrement hachées
1 boîte de 411 g (14 ½ oz) de tomates en dés
312,5 ml (1 ¼ tasse) de bouillon de bœuf
125 ml (½ tasse) de vin rouge sec
30 ml (2 c. à table) de fécule de maïs

Dans un sac de plastique, mélanger la farine, le sel et le poivre assaisonné. Ajouter le veau, fermer le sac et faire tourner pour enrober la viande uniformément. Dans une poêle, faire revenir le veau de tous les côtés dans l'huile d'olive.

Placer les rutabagas, les oignons, les carottes et l'ail dans le fond de la cocotte en grès de la mijoteuse **Black & Decker**MD. Mettre le veau sur les légumes. Dans un bol, mélanger les tomates, 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf et le vin. Verser sur le veau.

Couvrir et faire cuire à « Haut » pendant 4 heures ou à « Bas » pendant 6 heures, jusqu'à ce que le veau soit tendre.

Disposer le veau et les légumes sur une assiette de service.

Donne environ 8 portions.

RAGOÛT DE BŒUF

6 carottes moyennes coupées en morceaux de 6,35 cm (2,5 po) (environ 500 ml (2 tasses))

4 pommes de terre moyennes coupées en quartiers

1 sac de 567 g (20 oz) de petits oignons congelés

4 grosses gousses d'ail hachées

1,82 kg (4 lb) de rôti d'extérieur de ronde désossé

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre moulu grossièrement

1 enveloppe de préparation de soupe à l'oignon et au bœuf

250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf

7,5 ml (1 ½ c. à thé) d'herbes de Provence

2,5 ml (½ c. à thé) de thym séché

Placer la moitié des légumes au fond de la cocotte en grès de la mijoteuse **Black & Decker**MD. Saler et poivrer le bœuf et le placer sur les légumes.

Ajouter le reste des légumes et les répartir autour du rôti.

Dans une tasse à mesurer ou un bol, mélanger le reste des ingrédients. Verser sur le bœuf. Couvrir et cuire à « Bas » pendant 6 heures, jusqu'à ce que le bœuf soit tendre.

Donne de 8 à 10 portions.

SANDWICHS AU PORT ÉMINCÉ

2 gros oignons Vidalia tranchés

1,6 kg (3 ½ lb) d'épaule ou de longe de porc frais

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre noir grossièrement moulu

250 ml (1 tasse) de sauce barbecue en bouteille

250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf

62,5 ml (¼ tasse) de miel

62,5 ml (¼ tasse) de jus de lime fraîchement pressé

62,5 ml (¼ tasse) de moutarde d'Inde épicée

30 ml (2 c. à table) de pâte de tomate

Pains à hambourgeois

Salade de chou

Placer les oignons dans le fond de la cocotte en grès de la mijoteuse **Black & Decker**MD. Ensuite, saler et poivrer le porc et le placer sur les oignons, le côté gras vers le haut.

Dans une grande tasse à mesurer ou un bol, mélanger le reste des ingrédients. Verser sur le porc. Couvrir et cuire à « Haut » pendant 5 heures ou jusqu'à ce que le porc s'effiloche facilement à l'aide d'une fourchette.

Laisser le porc refroidir 5 minutes sur une planche à découper. À l'aide de deux fourchettes, effilocher le porc. Remettre le porc dans la mijoteuse.

Servir chaud sur des pains à hambourgeois et recouvrir de salade de chou.

Donne environ 12 portions.

RÔTI DE PORC AUX FRUITS SÉCHÉS

1,82 kg (4 lb) rôti de longe de porc non désossé

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

5 ml (1 c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre assaisonné

1 boîte de 567 g (20 oz) de morceaux d'ananas

250 ml (1 tasse) d'abricots secs

250 ml (1 tasse) de pruneaux dénoyautés

250 ml (1 tasse) de nectar d'abricot

125 ml (½ tasse) d'eau

30 ml (2 c. à table) de cassonade

30 ml (2 c. à table) de pâte de tomate

2 grosses gousses d'ail hachées

5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence

Dans une poêle, faire revenir le porc de tous les côtés dans l'huile d'olive. Saler et poivrer. Placer le porc dans la cocotte en grès de la mijoteuse **Black & Decker**MD, le côté gras vers le haut.

Dans une grande tasse à mesurer ou un bol, mélanger le reste des ingrédients. Verser sur le porc. Couvrir et faire cuire à « Haut » pendant 4 heures ou à « Bas » pendant 6 heures, jusqu'à ce que le porc soit tendre.

Donne environ 12 portions.

FRANÇAIS

BOUTS DE CÔTES DE BŒUF

1,37 kg (3 lb) de bouts de côtes de bœuf non désossés

10 ml (2 c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir grossièrement moulu

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

500 ml (2 tasses) de carottes coupées en morceaux de 5 cm (2 po)

500 ml (2 tasses) de céleri tranché épais

250 ml (1 tasse) d'oignon grossièrement haché

2 grosses gousses d'ail hachées

1 boîte de 411 g (14 ½ oz) de tomates en dés

60 ml (¼ tasse) de vinaigre balsamique

30 ml (2 c. à table) de pâte de tomate

375 ml (1 ½ tasse) de carottes hachées

5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence

1 feuille de laurier

Saler et poivrer les bouts de côtes. Dans une poêle, faire brunir les bouts de côtes à feu moyen pendant environ 3 minutes, soit jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Transférer dans la cocotte en grès de la mijoteuse **Black & Decker**MD Recouvrir avec les légumes. Mélanger les ingrédients restants et verser sur la viande et les légumes.

Couvrir et faire cuire à « HAUT » pendant 5 à 6 heures ou à « BAS » pendant 6 à 8 heures, jusqu'à ce que le bœuf soit tendre. Enlever la feuille de laurier avant de servir.

Donne de 6 à 8 portions.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

FRANÇAIS

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



R12009/2-17-33E/F